

Vorspeise & Suppen

Carpaccio vom Rindsfilet 14,80

sautierte Pilze, frischer Parmesan, Blattsalat
Balsamico-Vinaigrette, Toast und Butter

Rindfleisch aus dem Naturpark Almen Land oder Donauland

A|G|L

Klare Rindsuppe

mit hausgemachtem Leberknödel 5,20

oder hausgemachten Kräuterfrittaten 4,90

A|C|G|L

Klöcher Traminercremesuppe 5,90

mit Zimtcroustons

Klöcher Traminer vom hauseigenem Weingut Domittner

A|G|O|L

Fisch



Zanderfilet natur 21,50

cremige Rollgerste und Fenchelgemüse

A|C|G|L|O

Vegetarisch

Cremiges Kürbis-Gemüserisotto 15,50

G|O





Schwein / Huhn

Steira Cordon Bleu vom Vulkanland Schwein 20,50

Schinken-Käse-Kürbisfülle, in der Kürbiskernpanade gebacken
Kräuterreis, buntes Gemüse

A|C|G|L

Wienerschnitzel vom Vulkanland Schwein 15,90

Petersilienkartoffeln, Preiselbeergarnitur

Bio-Kartoffeln aus der Region

A|C|G|L

Hühnerfilet natur vom Geflügelhof Janitsch 18,20

Gemüsegarnitur, Pilzrahmnudeln

A | G | L | O

„Klöcherhof“ Grillteller 20,50

zweierlei vom Vulkanland Schwein, Huhn, Cevapcici, Speck
Pommes frites, Grillgemüse und Curry-Kräuterbutter und Zwiebel-
Ketchup

G

½ Steirisches Backhendl 16,50

auf Wunsch in der **Kürbiskernpanade** gebacken (Aufpreis: 1,00)

Hühnerfleisch vom Geflügelhof Janitsch aus Kalch

A|C|G

„Steirer Fusion“ - Regional | Knusprig | Unwiderstehlich 32,00

Unser Spezial-Backhendl – ½ klassisch, ½ in der Kürbiskernpanade

A|C|G



Salate

Unsere Salate werden mit steirischem Kürbiskernöl aus der Region angerichtet.

Backhendlsalat

16,80

gebackene Hendlstreifen, auf großem
gemischtem Salat mit Kürbiskernöl

Hühnerfleisch vom Geflügelhof Janitsch aus Kalch

A|C|G

Tipp: Hühnerfilet gerne auch *g e g r i l l t* möglich

Gemischter Salat

6,70

G

Blattsalat

5,50

C|M

Kartoffelsalat hausgemacht

6,50

Bio-Kartoffeln aus der Region

A|C|L|M

Beilagen

Pommes frites

Bratkartoffeln

Basmati Reis

Bandnudeln

Buntes-Gemüse

pro Portion/Beilage € 5,00



Süßes / Desserts

Eispalatschinke

8,50

Vanilleeis, Schokoladesauce

Mandelblättchen, Schlagobers

A|C|G|H|L

Topfennockerln im Haselnussmantel

8,90

Fruchteis, Schlagobers mit Amaretto

A|C|G|H

Dreierlei von der Schokolade

8,50

Schokoladekuchen, Milchsokoladeneis

Schokoladesauce, garniert mit Schlagobers

A|C|F|G|H|L

Tipp: Werfen Sie auch einen Blick in unsere **E i s k a r t e** -
unser Team verrät Ihnen gern das Dessert des Tages!

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

Bei Feierlichkeiten, berechnen wir für das **Gedeck** und für mitgebrachte **Kuchen** je € 2,50 pro Person. Bei **Umbestellungen** oder **Beilagen-Änderung** berechnen wir einen Aufpreis von € 1,00 pro Änderung (sonntags sind keine Umbestellungen möglich).

Zahlungen mit EC- oder Kreditkarten werden ab einem Betrag von € 30,00 akzeptiert.

Bei einem kleineren Betrag kommt ein Zuschlag von € 1,50 hinzu.

Allergeninformation gemäß Codex: A= Gluthaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

* Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

